

Borschtsch

Zutaten:

1/2 kg Rindfleisch mit Markknochen
1 Bund Petersilie
1/4 Knollensellerie
1 Bund Dill
5 mittelgroße Zwiebeln
1 EL Schmand / Crème fraîche
3 große Möhren
evtl. Essig
3 mittelgroße Kartoffeln
dunkles Brot / Toast
3 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer
1 große Rote Bete
Öl
1 EL Tomatenmark oder passierte Tomaten
1 Spitzkohl
1 Paprikaschote, grün oder gelb

Zubereitung: Zuerst wird die Brühe gekocht, da es ca. 3 Stunden dauert bis das Fleisch richtig zart ist. Das Fleisch mit 3 Zwiebeln, 2 Karotten und dem Sellerie in einen Topf geben und mit kaltem, gesalzenem Wasser bedecken. Während das Wasser aufkocht, muss die Brühe sorgfältig abgeschäumt werden. Wenn die Brühe fertig ist, Fleisch und Gemüse herausnehmen. Die restlichen Zwiebeln klein schneiden und in Öl goldgelb anbraten, an die Seite schieben und die in kleine, dünne Streifen geschnittene, letzte Möhre dazugeben. Die Rote Beete ebenfalls in dünne, kleine Streifen schneiden und mit in der Pfanne anbraten. Nach ca. 5 Minuten kommt der kleingehackte Knoblauch dazu. 1 EL von den passierten Tomaten oder dem Tomatenmark in der Pfanne unterrühren. Damit ist die Basis für den Borschtsch fertig.

Das gebratene Gemüse und das kleingeschnittene Fleisch in die Brühe geben. Die Paprikaschote in dünne, mittellange Streifen, die Kartoffeln in mittelgroße Stücke und den Spitzkohl in dünne 3-4 cm lange Streifen schneiden. Auch dieses Gemüse mit in den Topf geben und ca. 20 Minuten mitkochen. Mit feingehacktem Dill und feingehackter Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken.

Jetzt wäre der Borschtsch zum Servieren bereit. Man kann ihn allerdings auch noch ein paar Stunden stehen lassen, denn je länger er steht, desto besser schmeckt er. Nach Geschmack mit einem Klecks Schmand oder Crème fraîche und eventuell einem Spritzer Essig verfeinern. Dazu passt Toast oder mit Knoblauch und Salz eingeriebenes Graubrot.

Abt Daniil - „russisch - orthodoxes St. Georg Kloster Götschendorf“ ^[1]_[SEP] Homepage:
<https://georg-kloster.de/> Mail: georgkloster@yandex.ru Adresse: Götschendorf 33, 17268 Milmersdorf Tägliche Öffnungszeiten des Klosterküche („Gulaschkanone“): 12 - 16:30 Uhr
Es gibt dort Soljanka, Borschtsch, Erbsensuppe, diverse Wurstvariationen, aber auch Bäckereien, Kaffee und andere Getränke.